Nr. 15. Kraków, 1. sierpnia 1912 Rok V.

„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.



Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY w GALICYI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Do wszystkich P. T. Stowarzyszeń piekarskich w całej Polsce.

Przystępując do publikacyi większej pracy pod tytułem: „Historya piekarstwa w dziejach i w życiu“, zwracamy się do wszystkich P. T. Stowarzyszeń w kraju i za granicą, tudzież Kolegów, by raczyli nam być w tej pracy pomocnymi przez jak najszybsze nadesłanie nam szczegółowych informacyi i materyałów, w ich posiadaniu będących. Posiadamy już spory materyał, dotyczący piekarstwa i piekarzy od najdawniejszych czasów wszystkich narodów aż po czasy dzisiejsze. Ponieważ jednak praca ta wyjdzie w języku polskim i stanowić będzie pierwszy szczegółowy dokument historyczny, chcemy piekarstwu w Polsce poświęcić osobny, obszerny dział. W szczególności prosimy nadesłać nam daty co do założenia piekarń, stowarzyszeń piekarskich, możliwie także wykaz cechmistrzów od samego założenia, dalej statuty stowarzyszeń, odpisy aktów nadania przywilejów, o ile takowe cech posiadał, i posiada, i t. p. Również drukowane broszury lub książki, dotyczące piekarstwa.

Wszystkie nadesłane dokumenty zostaną natychmiast zwrócone opłatnie.

Sądzimy, że P. T. Koledzy zajmą się tą sprawą i będą nas z ochotą informowali o zaszłych faktach, aby i inni Koledzy mogli być poinformowani, o ile w naszym przemyśle piekarskim naprzód postępujemy.

REDAKCYA.

O WYPIEKANIU CHLEBA Z CHLEBA Z PRZEROSNIĘTEGO ZIARNA.

(Dokończenie)

Oprócz Liebiga i Lehmana robił także próby wypiekania chleba z mąki ze zbóż przerośniętych Chrystyan Snell i doszedł do następujących rezultatów:

1) Do mąki żytniej należy zawsze dodawać mąki pszennej; taki chleb (obrachowawszy wszystko dokładnie) jest tylko pozornie droższy, niż czysty chleb żytni.

2) Jeszcze lepiej jest dodawać glutenu pszennego, który się otrzymuje w fabrykach jako boczny produkt. Dawka 3—5 kg glutenu na 25 kg powoduje znaczną poprawę. Gluten moczy się w wodzie 1—2 godzin, miesza dobrze i daje się do ciasta. Taki chleb jest lekko strawny i ma z powodu zawartości azotu większą pożywność.

3) Bierze się przynajmniej czystą mąkę żytnią bez żadnych dodatków mąki jęczmiennej, owsianej, ziemniaczanej lub burakowej. Jeżeliby się już dodawało mąki kartoflanej, to miesza się ją najpierw z mąką owsianą albo tatarczaną i wypieka się niewielkie placki, które są z powodu małej zawartości tłuszczu w owsie bardzo kruche i ubogie w gluten.

4) Uważa się jak najdokładniej na suchość mąki.

5) Zwraca się baczną uwagę na kwas. Najlepiej brać kwas młody. Jeżeliby był kwas za stary, postąpić należy następująco: wyrabia się kwas dobrze z mąką, tnie się w wązkie paski, jak makaron, suszy się przy miernem cieple na zapłociu i zbiera się ostrożnie do lnianego woreczka. Bardzo zakisłe ciasto miesi się z odlewem z popiołu drzewa bukowego.

6) Daje się więcej soli kuchennej.

7) Dodaje się korzeni (przypraw) w formie nalewki, którą się wgniata przy miesieniu. Te pomagają przy trawieniu i działają przeciw pleśnieniu, do którego chleb ze złej mąki jest szczególniej skłonny.

8) Przyspiesza się kiśnienie, aby powściągać two-

rzenie się kwasu; kwas daje się około 6 godzin przed zarobieniem ciasta z mąką.

9) Trzeba się starać, żeby nie było przewiewu podczas kiśnienia. W regule posypuje się zaczyn mąką, aby przeszkodzić przystępowi powietrza. Aby nie uszedł kwas węglowy zawarty w cieście, należy ciasto nakryć czystą chustką, chociaż w piekarstwie to nie bywa praktykowane.

10) Miesi się szybko, albowiem oprócz wgniece nia glutenu w skrobię, ma miesienie także chemiczne znaczenie.

11) Należy się starać oprócz tego o odpowiednią temperaturę przy każdej czynności. Piekarnia, wszystkie przyrządy i mąka powinny mieć 15—20° R. Zimna mąka nie może być ogrzaną zapomocą ciepłej wody. Obok pieca piekarskiego powinien się znajdować chłodny pokój na bochenki.

12) Kwas wzmacnia się podług Liebiga albo zapo mo cąwody wapiennej, albo zapomocą silnej soli glauberskiej, przez oczyszczony potaż albo przez czysty wyciąg z popiołu drzewa bukowego.

* * *

Powszechnie znanym środkiem do podniesienia dobroci i jakości pieczywa z mąki pszennej z ziarna będącego na słocie lub przerośniętego, jest diamalt, o którym będzie mowa innym razem.

Z cechu piekarzy białego pieczywa w Krakowie.

Egzamin na czeladników.

W dniu 16, 17. i 18. lipca odbyły się egzamina czeladnicze w cechu piekarzy białego pieczywa w Krakowie. Do egzaminu zgłosiło się 16 terminatorów. Z tych przypuszczono do egzaminu 9, inni bowiem nie mieli do tego warunków, a przeważnie nie wykazali się świadectwami z ukończonej zawodowej szkoły piekarskiej.

Okazało się, że niektórzy terminatorowie nie mogą uczęszczać do szkoły piekarskiej ze względu na wielką odległość ich piekarń od szkoły, chociaż ta znajduje się w śródmieściu obok miejskiego teatru. Zgłosili się i tacy, którzy z własnej winy zaniedbali obowiązek uczęszczania do szkoły, sądząc, że to „jakoś" będzie. Tymczasem cech i komisarz Magistratu wszystkie podania nie udokumentowane odrzucili.

Do cechowej komisyi egzaminacyjnej należą pp: przewodniczący p. Stanisław Długoszewski, majster piekarski w Krakowie, zastępca przewodniczącego p. Michał Wójcik, majster piekarski w Krakowie, p. Wojciech Krok, majster piekarski w Krakowie i p. Jan Kornecki majster piekarski w Krakowie. Jako delegat z grona czeladzi piekarskiej zasiadał p. Ignacy Kasprzycki. Delegowany komisarz Magistratu p. Dr. Stanisław Batko.

Praktyczny egzamin zdawało, jak wyżej wspomnieliśmy 9 uczniów, w dniu 16. lipca od godz. 8. do 12 w piekarni p. Józefa Menzla przy ul. Garbarskiej l. 12. Jeden z zasiadających do egzaminu okazał znaczne braki fachowości, co uznała jednogłośnie cała komisya.

Ze względu na to, że ustny egzamin może zdawać tylko najwyżej 6 uczniów w tym samym dniu, rozdzielono egzamin na 2 dni, wyznaczywszy na 17. lipca 5. uczniów, a na 18. lipca resztę, t. j. 4.

Z egzaminowanych, czterech terminatorów otrzymało ogólny postęp dobry, czterech dostateczny, jeden otrzymał postęp niedostateczny.

Postęp dobry otrzymali pp.:

1) Władysław Bajer od p. Józefa Kowalczyka,
2) Maryan Gołojuch od p. Józefa Menzla,
3) Stanisław Kaczor od p. Michała Kaczora,
4) Wincenty Mental od p. Florentyna Górza.

Postęp dostateczny otrzymali pp.:

1) Mikołaj Bazar od p. Franciszka Kozłowskiego,
2) Ludwik Lisowski od p. Wincentego Molickiego,
3) Jan Sobesto od p. Michała Kaczora,
4) Andrzej Węgrzynowicz od p. Anieli Kusińskiej.

Egzamin teoretyczny trwał 17. lipca od godz. 3 do 7, dnia 18. lipca od 3. do 6.

Zaznaczyć należy, że komisarz Magistratu wyraził swe zadowolenie z powodu gruntownych pytań członków i podniósł szczególniej, że uczniowie posiadają najzupełniej dokładne wiadomości z przedmiotu „o prawach i obowiązkach obywatela" i „z ustawy przemysłowej". Widać, że nauczyciele tych przedmiotów zadają sobie trudu, skoro młodzież dała przy egzaminie wyczerpujące odpowiedzi i okazała znajomość rzeczy.

Przedmiotów tych udziela p. J. Horowski, który w szkole piekarskiej pracuje od jej założenia.

Nadmienić jeszcze należy, co pisze „Tygodnik Mieszczański" w Nrze 28. z dnia 14. lipca 1912 str. 4., p. t. *„Egzamin w cechu stolarzy i bednarzy w Krakowie,"* a mianowicie:

„Pod względem zawodowym wykazali kandydaci zadowalniające wiadomości tak w teoryi, jakoteż w praktyce. *Uderza tylko wielki brak wiadomości o zasadniczych urządzeniach państwowych, oraz wiadomości z dziejów ojczystych.* W tym kierunku zwracamy się do Zarządów szkół przem. uzupełniających z gorącą prośbą, aby raczyła w ciągu nauki bardzo pilnie zwracać uwagę na te wiadomości młodzieży rękodzielniczej".

Poinformowani przez p. Horowskiego, nauczyciela tych przedmiotów w zawodowej szkole piekarskiej, dowiadujemy się, że niema dotąd w Galicyi podręcznika „O prawach i obowiązkach obywatela", a p. Horowski czerpie ten materyał z podręczników niemieckich. Podręcznik taki miał wyjść w polskim języku przed dwoma laty, ale jakoś „zamarzł".

Starszy cechu: *Leon Bałuk.*

Obmacywanie pieczywa.

(Dokończenie).

Władze żądają czystości w piekarniach pod grozą kary. Sprzedaż pieczywa na rynkach jest im dość obojętną. To też na rynku znajduje się najczęściej pieczywo najgorsze, mniej świeże i światłe, takie, którego nie można było sprzedać w piekarni i w sklepie. A do tego to pieczywo powinno być drożej sprzedawane, bo koszta są większe: piekarz musi bowiem zapłacić za przywiezienie pieczywa na rynek, placowe (w Krakowie 20 K rocznie) i kilka talerzy za użycie ławki czy straganu. Jeżeli sprzedaż na rynku ma być ulgą dla biedniejszej ludności, to w takim razie wszelkie opłaty powinny być zniesione, aby pieczywo mogło być taniej sprzedawane.

Uważam przeto, że cel sprzedaży pieczywa na rynku jest ten, aby przysparzać pieniędzy kasom miejskim.

Każdy przyzna, że drób i nabiał muszą być na rynku sprzedawane, bo wieśniacy nie mają w miastach swoich sklepów. Jednak masło musi być zawijane w czyste papiery ze względów hygienicznych. Żeby atoli piekarz wywoził pieczywo z własnego sklepu, aby je deszcz zmoczył i wiatr zaprószył — to jest ab surdum.

Tak praktykowany sposób sprzedaży nie przynosi korzyści piekarzom i obniża ich powagę, bo to wygląda, jak gdyby wprzasał się ze swym towarem, który go przecież dużo kosztuje i do czego wkłada wiele mozolnej pracy.

Komu się chce jeść, ten piekarza znajdzie. Nie trzeba się „święcić" na rynku.

Wiadomo, że domokrążstwo jest ustawowo zakazane. A czyżby nie było hygienicznej, gdyby piekarz posyłał pieczywo przez jakąś osobę po domach? Przecież w tym razie pieczywo znajdowałoby się w koszyku, byłoby nakryte i nie wysychałoby tak prędko jak na rynku. Jeżeli domokrążstwo jest zakazane, to sprzedaż pieczywa na rynku powinna być również wzbroniona.

W tym względzie zabiorą pewnie głos Koledzy fachowi i wypowiedzą za pośrednictwem naszej gazety swoje zapatrywanie, o co Szanownych Kolegów upraszamy.

Nowy aparat dla badania zawartości wody w zbożu i produktach mącznych.

Dr. Fornet w Berlinie skontruował taki aparat i nazwał go wodoszybkomierzem (Schnellwasserbestimmer). Składa on się z małej suszarni i wagi. Suszarnia zbudowana z żelaza, zawiera w swem wnętrzu u spodu palnik gazowy, zaopatrzony w okrągłe okienko, celem kontrolowania palnika. W pośrodku suszarni znajduje się płytka, u góry zaś przytwierdzony jest termometr.

Waga skontruowaną jest na wzór wagi listowej, używanej na poczcie, postawiona być musi na wolnem miejscu. Ciężarki kładzie się na misę wagową, a znajdującą się u podnóża śrubę do regulowania, nakręca się w ten sposób, by wskazówka wagi doszła do linii czerwonej z lewej strony wagomierza, oznaczającego skalę. Jeżeli waga pozostaje stale na jednem miejscu, reguluje się ją tylko raz, przy najmniejszym jednak przesunięciu z miejsca na miejsce, należy ją ponownie uregulować.

Próbki, przeznaczone do zbadania procentu zawartości wody, wsypuje się na drugą misę wagową dopóty, dopóki wskazówka wagowa nie dojdzie do znaku czerwonego. Przy nasypywaniu próbki na misę przytrzymuje się ostrożnie wałkę przeciwległą, aby wskazówka w miernym tempie posuwała się do znaku czerwonego.

Po dokładnem zważeniu obie misy wagowe wkłada się do komórki suszarni, a po pewnym wskazanym czasie i przy temperaturze 160°, wyjmujemy przy pomocy szczypczyków obie misy. I gdy jedną z produktem kładziemy na wagę, która nam wskazuje procent wody według skali, drugą kładziemy na podstawę izolowaną, najlepiej podstawkę asbestową.

Czas zatrzymania produktów w suszeniu jest następujący:

mąka	8	minut
kaszka	8	„
otręby miałkie	7	„
otręby grube	10	„
pszenica	10	„
żyto	10	„
jęczmień	10	„
owies	10	„

Zauważyć należy, że ziarnka zbożowe przed włożeniem ich do suszarni najlepiej przemleć na zwykłym młynku kawowym.

Przy suszeniu uważać należy na podane niżej wskazówki:

Termometer powinien być co najmniej 2 cm wsunięty do wnętrza suszarni. Po osiągnięciu przepisanej, względnie nieco wyższej temperatury, należy drzwiczki suszarni otworzyć i przy otwartym kurku gazowym szybko włożyć obie misy wagowe na półeczkę, nie dotykając ścian. Regulowanie temperatury uskuteczniamy, przymykając od czasu do czasu kurek gazowy, względnie powoli go otwierając. Gdyby temperatura wzniosła się ponad 160°, wówczas otwieramy na chwilę drzwiczki i przemieniamy przy pomocy szczypczyków położenie miseczek, kładąc górną w miejsce dolnej. Uskutecznić to najlepiej w połowie czasu suszenia, poczem należy drzwiczki suszarni przymknąć.

Każdy procent na skali dzielimy na ćwierci i tak n. p. 16, 16¼, 16½, 16¾, 17 procent wody.

Opisany tutaj aparat oddaje na się w praktyce, odda młynarzom nie małe usługi, a zwłaszcza, jeżeli Dr. Fornet zmieni palnik gazowy na naftowy lub elektryczny, przez co uprzystępni ją każdemu młynarzowi.

Z ruchu mącznego.

Mąka pszenna galicyjska i krakowska stałego typu.

Grysik gruby	17·90—18·50
„ cienki	17·50—18·10
Mąka pszenna Nr. 0	17·90—18·50
„ „ „ 1	17·50—18·10
„ „ „ 2	16·70—17·70
„ „ „ 3	16·30—17·10
„ „ „ 4	15·70—16·60
„ „ „ 5	15·30—16·10
„ „ „ 6	14·40—14·50
„ „ „ 7	12·40—13·20
„ „ „ 8 do pieczenia	11·10—12·—
„ „ „ 8 na paszę	9·70—10·20
Mąka żytnia	
„ „ „ 1	15·—15·50
„ „ „ III do pieczenia	10·25—10·50
„ „ „ III na paszę	9·50—10·—
Razówka z żyta węg.	
„ „ krajow.	12·20—13·—
Otręby pszenne	7—7·10
Łuski „	6·65—6·80
Otręby żytnie	7·25—7·40
Mąka czerwona	8·90—9·—

Według, zasięgniętych wiadomości prawie wszędzie zbiory są dobre i cena mąki, chociaż powoli stale się obniża; będziemy więc mięli trochę tańszą mąkę.

Rozmaitości.

Z Krajowego Związku piekarzy w Galicyi. Posiedzenie Wydziału Krajowego Związku piekarzy nie odbędzie się teraz, lecz dopiero we wrześniu ze względu na czas wakacyjny, w którym każdy wyjeżdża dla odpoczynku.

L. Bałuk
prezes Kraj. Związku piekarzy.

W sprawie zgromadzeń w stowarzyszeniach przemysłowych. Komunikują nam z Dyrekcyi kraj. Instytutu popierania rękodzieł i przemysłu w Krakowie: Zakorzenił się u nas zwyczaj urządzania w Stowarzyszeniach a także w różnych Towarzystwach, zajmujących się sprawami rękodzielniczemi i przemysłowemi, zgromadzeń w niedziele i święta. Na zgromadzenia te zapraszaną jest także zwyczajnie Dyrekcya kraj. Instytutu, względnie członkowie jej personalu. Niniejszem zawiadamia Dyrekcya wszystkie Stowarzyszenia i Towarzystwa, że udziału w zgromadzeniach niedzielnych i w święta urządzanych brać bezwarunkowo nie będzie; pominąwszy bowiem względy religijne, które nie dozwalają pracy w niedziele i święta, jest rzeczą niemożliwą, wobec wielkiej ilości zgromadzeń, urządzanych prawie w każdą niedzielę i święto, zatrudniać braniem udziału w tych zebraniach także personal Instytutu i pozbawiać go jedynego a koniecznego spoczynku niedzielnego. — Stowarzyszenia przemysłowe powinny wziąć pod uwagę to, że urządzają walne zgromadzenia raz lub najwyżej kilka razy w roku, zatem utracenie dla nich jednego lub kilku dni spoczynku niedzielnego nie stanowi tak wielkiej różnicy. Ponieważ zaś Stowarzyszeń takich jest cały szereg i nie upływa niedziela i święto, ażeby gdzieś jakieś zgromadzenie się nie odbywało, na którem obecność urzędnika Instytutu nie byłaby konieczną ze względu na kwestyę popierania przemysłu, przeto persona Instytutu niema przez cały rok ani jednej niedzieli wolnej od zajęć, w której mógłby po pracy całotygodniowej wypocząć. Zechcą przeto Stowarzyszenia i Towarzystwa, które reflektują na udział i pomoc Instytutu w takich zgromadzeniach, na przyszłość zgromadzenia te na dnie powszednie zwoływać.

Otręby i ich fałszowanie. W ostatnich czasach znajdują się w handlu i szumnie bywają reklamowane otręby wszelkiego rodzaju, zwykle mieszane, produkowane w Niemczech, które należą do pasz najbardziej fałszowanych. Niemieckie towarzystwo rolnicze podało te otręby badaniom, i przekonano się, że są one fałszowane tak dalece, iż 80% wagi otrąb, które są na ogół lekkie, należy do ciał obcych, a mianowicie mieszają je z piaskiem, odpakami zbóż wszelkiego rodzaju, plewami, gipsem, kredą, łupinami i odpadkami z kawy i kakao, a nawet trocinami drzewa i t. d. Niemieccy handlarze, puszczając podobny towar w handel, nadają mu różne nazwy niewłaściwe, nie wyjaśniające wcale rodzaju otrąb i ich pochodzenia z tej przyczyny, by nie można im zarzucić, że kupiona mieszanina nie odpowiada nazwie. Głośno reklamowane takie pasze pod fantazyjnemi nazwami, jak „Bismarkfutter“, „Derbyfutter“ i t.p. narażają rolnika na straty nietylko z tej przyczyny, że nie przedstawiają jako pasza żadnej wartości, ale i dlatego, że mogą być szkodliwemi dla zwierząt, którym bywają udzielane. Dlatego też towarzystwa rolnicze niemieckie ostrzegają rolników przed kupowaniem tych pasz, które mogą być także u nas pod zmienionemi a nawet polskiemi nazwami zalecane rolnikom.

Ze względu na to, należy być bardzo ostrożnym przy zamawianiu wszelkiego rodzaju pasz reklamowanych w codziennych pismach, gdyż zaufanie budzić mogą jedynie pasze zalecane w ogłoszeniach fachowych pism, do których w każdej takiej sprawie należy się zwrócić z zapytaniem.

Handel zaś nie tylko otrębami, ale wszelkiemi paszami powinien być ustawowo uregulowany, by przedsiębiorcy nie mogli nadawać swoim towarom fikcyjnych nazw, lecz bezwarunkowo oznaczali je według pochodzenia a mianowicie: otręby pszenne, śrót jęczmienny i t. p. W każdym wypadku, odpadki te nie powinny być sprzedawane, jako mieszanina z różnych otrąb, gdyż to utrudnia nomenklaturę paszy.

Żyto. Nasienie żyta traci już w drugim roku zdolność kiełkowania, dlatego musi pochodzić zawsze z ostatniego żniwa. Żyto siać należy zawsze jak najwcześniej, by mogło jeszcze w jesieni zejść i zazielenić rolę. W okolicach górzystych należy żyto siać już z początkiem sierpnia, w okolicach zaś leżących pod 48° północnej szerokości, z końcem września lub najpóźniej z początkiem października. W okolicach zaś, odznaczających się łagodnym klimatem jesiennym można wyjątkowo siać żyto, odporne jednak na wpływy klimatyczne, z końcem października pod warunkiem jednak, że sprzyja pogoda, rola w czasie siewu jest odpowiednio suchą, a po zasianiu spadnie deszcz i nie nadejdą silne przymrozki. Im mniej sprzyjające warunki towarzyszą przy siewie żyta, tem większych ilości nasienia należy użyć. W górzystych też okolicach na 1 ha sieje się wtedy 2 q. żyta, w łagodniejszych zaś 1·5 do 1·6 q. na jeden hektar. Przy maszynowym siewie oddalenie rzędów, zależnie od warunków, wynosi 12 — 24 cm.

Sprostowanie. W Nrze 13. „Gazety piekarskiej“ z dnia 1. lipca 1912 w artykule p. t. „Echa strajku piekarskiego“ w 9. rządku po wyrazie „*oświadcza*“, wypuszczono przy składaniu wyrazy: „*że żałuje*“.

Leon Bałuk starszy cechu.

Targ koszykarski w Krakowie. Liga Pomocy Przemysłowej urządza w Krakowie w dniach od 10. do 25 sierpnia w sali Sokoła, ul. Wolska, czternastodniowy targ koszykarski w celu okazania produkcyi galicyjskiego koszykarstwa, tudzież celem ułatwienia kontraktów między hurtownikami zagranicznymi i krajowymi na podstawie wystawionych wzorów. Równocześnie odbywać się będzie drobiazgowa sprzedaż, ułatwiona z powodu wielkiego zjazdu zwolenników międzynarodowego języka Esperanto i wystawy budowlanej. W sobotę zaś 17. sierpnia odbędzie się konferencya między koszykarzami a hodowcami wikliny.

Zgłoszenia udziału w targu lub w konferencyi przyjmuje i udziela wyjaśnień Liga Pomocy Przemysłowej we Lwowie ul. l. 11.

W czasie targu koszykarskiego, odbędzie się również w gmachu „Sokoła“ krakowskiego wystawa narzędzi, przyborów i surowców potrzebnych do przemysłu koszykarskiego. Będzie to połączone z dużą korzyścią dla galicyjskiego koszykarstwa.

Równocześnie odbędą się tam konferencye zawodowe między plantatorami wikliny koszykarskiej a wytwórcami wyrobów koszykarskich, celem ułatwienia ich wzajemnego stosunku.

Liga pomocy przemysłowej zaprasza interesowanych, tak uprawiających wiklinę koszykarską, jak i koszykarnie krajowe o zgłaszanie udziału we wspomnianej ankiecie i konferencyach pod adresem „Liga pomocy przemysłowej“, Lwów.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.